



Herkkusienikeitto

Aineet: 1/2 dl sipulia
45 g voita
45 g vehnäjäuhoja
12 dl kanaliента
500 g herkkusieniä
25 g voita
1 tl sitruunanmehua
2 keltuaista
1,5 dl kermaa

Valmistus: Irrota herkkusienten kannat ja hienonna ne. Kuullota silputtu sipuli voissa kattilassa ja lisää hienonnetut kannat. Kaada kattilaan kanaliemi ja keitä 15 minuuttia. Siivilöi liemi, purista kasvikset siivilän läpi takaisin kattilaan.

Viipaloi sienten hatut ja kostuta ne sitruunanmehulla. Lisää ne kattilaan ja anna kiehua 10 minuuttia.

Sekoita kerma ja keltuaiset. Kaada seos kattilaan ja hämmennä samalla vispilällä. Kiehauta ja koristele persiljalla.